MENÚ I

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Ensaladilla rusa de bonito del Cantábrico.
Gambas alistadas salteadas al ajo-guindilla.
Croquetas cremosas de ibérico y carabineros.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz con verduras, setas y picantón.
***
Rape de tripa negra braseado al ajo dorado.
***
Lomo bajo de vacuno madurado
con pimientos rojos asados a la leña.

El final más dulce

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas
Vino blanco (Magnum)
(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.
Vino tinto (Magnum)
(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza- Tempranillo 100%.
Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 68,00€
10% IVA INCLUIDO

Indicaciones:

- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.***
- ***Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.***

MENÚ II

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Salmón ahumado tradicional con encurtidos y huevo hilado.
Alcachofas floreadas a la escama de sal (2 uds. por persona).
Rabas de potera fritas a la Andaluza con mahonesa cítrica.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz del Señorito, con rape y gambas.
*****
Merluza de pincho a la Bilbaína ligera
con verduras de temporada.
*****
Medallones de carne roja en su jugo
con ajos tiernos y patata rustica

El final más dulce

Torrija Brioche" El Gran Barril".
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas
Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)
Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.
Vinos tintos (Magnum)
(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia, Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 72,00€
10% IVA INCLUIDO

Indicaciones:

- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.***
- ***Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.***

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón y lomo puro bellota al corte.
Gamba blanca hervida al punto de sal.
Aguacate braseado con gamba alistada a aliño de soja y lima.
Bocaditos de merluza a la romana con mahonesa de limón verde.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Fideua de pescado de roca y gamba alistada.
*****
Corte de lubina de estero
con a la Donostiarra con verduritas grillé.
*****
Solomillo de vacuno madurado
en Perigord de setas y trufa negra.

El final más dulce
Coulant de chocolate Gianduja con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bebidas
Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)
Vinos blancos (Magnum)
(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.
Vinos tintos (Magnum)
(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.
(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 77,00€
10% IVA INCLUIDO

Indicaciones:
- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.***
- ***Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.***

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo puro bellota al corte.
Gamba roja hervida o parrilla al punto de sal.
Ensalada de tomate de temporada, bonito del norte y cebolleta fresca.
Lubina de estero frita en adobo fino con mahonesa de lima.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Fideua de ternera madurada, ajos tiernos y boletus.
*****
Rodaballo a la brasa con Bilbaína ligera y Verduras al dente.
*****
Chuleta de solomillo de vacuno madurado
y patatas a las finas hierbas.

El final más dulce

Tatín de manzana con chantilly de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Mignardises.
(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bebidas
Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)
Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Mantel Blanco - Verdejo 100%.
(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax sobre Lías - Albariño 100%.
Vinos tintos (Magnum)
(D.O.Ca. Rioja) Izadi Crianza - Tempranillo 100%.
(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.
(D.O.Ca. Rioja) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 79,00€
(10% IVA INCLUIDO)

Indicaciones:

- ***El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).***
- ***Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.***
- ***Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.***
- ***Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.***
- ***Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.***